



Cremona, 16-12-2024

Prot. nr. 0516/2024 EC/dc - Circolare

alla c.a. Componenti Consiglio Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cremona;
e p.c. Componenti Revisori dei Conti Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cremona;
A tutti gli iscritti, a chi di interesse, agli Atti, al sito web;

LORO SEDE

Oggetto: Catalogo corsi della Fondazione Edmund Mach – elenco e date

Gent.mi,

con la presente si comunica alle SS.LL. che la Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele all’Adige, ha indetto per tutto l’anno 2025 una serie di corsi nel Centro Istruzione e Formazione – Dipartimento Istruzione Post Secondaria – dettati in un catalogo che si allega.

Per vedere i programmi dettagliati dei corsi, visita il sito:

<https://cif.fmach.it/I-Corsi/Corsi-Post-Diploma>

Si prega di tenere monitorato il sito riportato in locandina, per eventuali aggiornamenti e/o variazioni.
La stessa rappresenta solamente carattere a titolo informativo.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione.

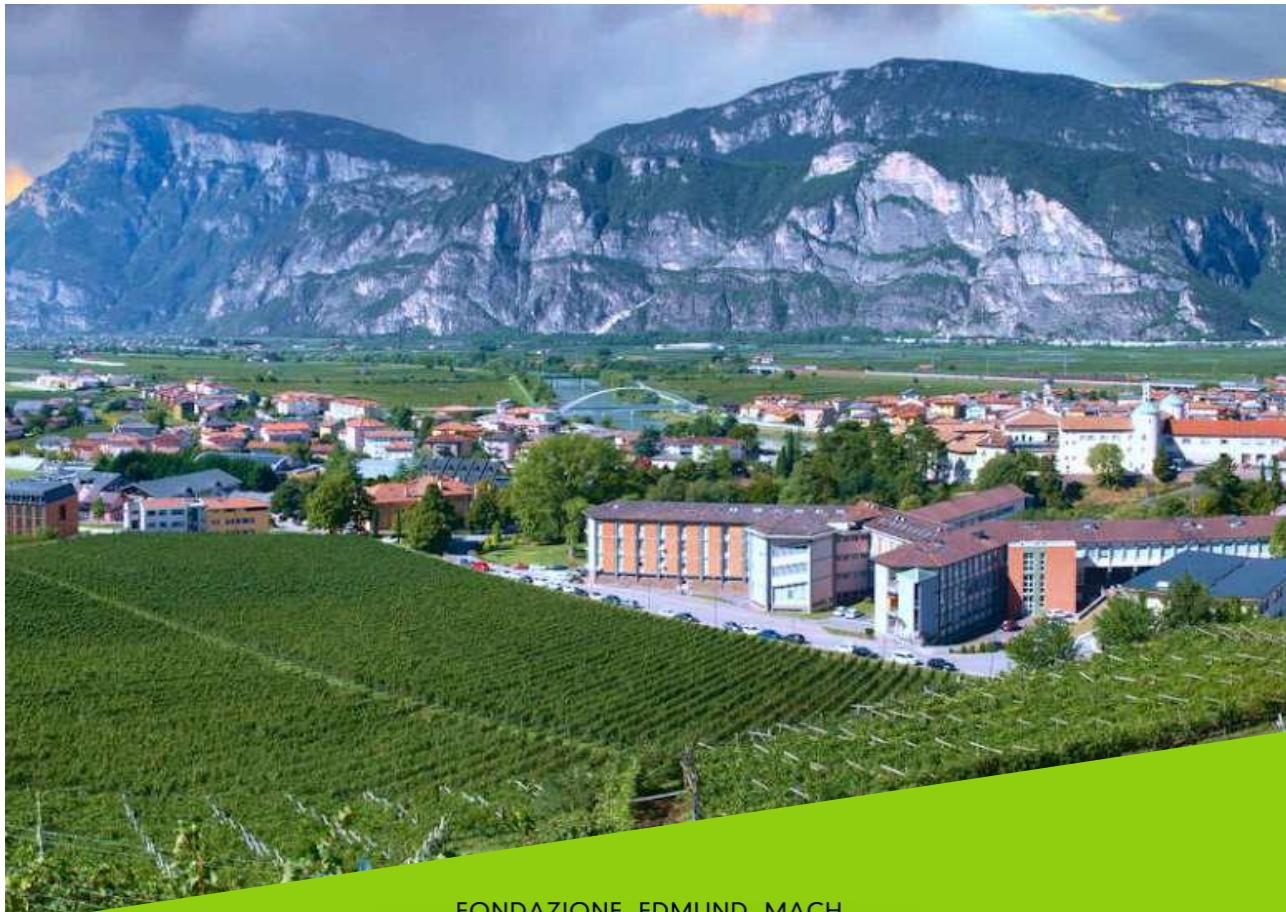


Per il Presidente del Collegio,
agr. dott. Domenico Canneto

Allegato: locandina_

Viale Trento e Trieste, 1 – 26100 Cremona (CR)

Tel: 3343291666 e-mail: cremona@agrotecnici.it - PEC: cremona@pecagrotecnici.it - www.agrotecnicicremona.it



FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

2025
CATALOGO CORSI
CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE
Dipartimento Istruzione Post Secondaria

CONTATTI

E-mail corsipostdiploma@fmach.it

Telefono: 0461 615 783/ 658



I seguenti eventi sono validi come riconoscimento di CFP-Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

La perizia fitopatologica - strutturale di un albero urbano: occhi, strumenti e relazione tecnica

Durata: 16 ore
Date: 30 e 31 gennaio

La gestione sostenibile del tappeto erboso

Durata: 21 ore
Date: 20, 21, 27 e 28 febbraio

La produzione di cibi fermentati per la valorizzazione di prodotti locali

Durata: 12 ore
Periodo: maggio

La produzione di bevande fermentate per la valorizzazione di prodotti locali

Durata: 12 ore
Periodo: maggio

Il sidro: aspetti produttivi tecnici e pratici

Durata: 14 ore
Periodo: agosto

Principi di tecniche nel fuori- suolo su substrato e in idroponica

Durata: 35 ore
Periodo: ottobre

La gestione di problematiche idriche, opportunità nel settore del verde, realizzazione di rain garden & dry garden

Durata: 21 ore
Periodo: ottobre-novembre

La realizzazione di tetti verdi e verde pensile

Durata: 21 ore
Periodo: novembre

Dalla scelta varietale all'impianto di un albero ornamentale

Durata: 8 ore
Periodo: dicembre

La gestione post impianto e potatura di allevamento di un albero ornamentale

Durata: 8 ore
Periodo: dicembre

Per vedere i programmi dettagliati dei corsi, visita il nostro sito!
<https://cif.fmach.it/I-Corsi/Corsi-Post-Diploma>

